



Escuela
Internacional
de Gastronomía

CURSO DE VINO SIN COMPLICACIONES

(VINOS PARA AFICIONADOS)

Impartido por:
Ana Cecilia Aranzabal
Chef Sommelier



EXPERIENCIA PROFESIONAL **ANA CECILIA ARANZABAL**

Certificada ante la Asociación Mexicana de Sommeliers y con nivel Certified por The Court of Master Sommeliers. Su constante sed de actualización para ofrecer una visión clara del mundo del vino la ha llevado a recorrer las principales zonas vitivinícolas de Italia, España, Francia, Grecia, Portugal, Argentina, Chile, Uruguay, Canadá, Estados Unidos y México. Su mayor vocación es la docencia habiendo participado para la formación de 16 generaciones de nuevos sommeliers en la Universidad Anahuac Cancún.



DURACIÓN DEL CURSO

Iniciamos él: 22 de mayo de 2026.

7 Sesiones de 4 Horas cada una.

1 Sesión por Semana

Solo los Viernes de 9:00 am a 1:00 pm.

MODALIDAD

100% Presencial en la Universidad Anáhuac Cancún

INCLUYE:

- Mandil.
- Materia Prima, para cada una de las sesiones.
- Reconocimiento por parte de Le Cordon Bleu y de la Universidad Anáhuac Cancún.



TEMARIO POR SESIÓN

Sesión 1

- Historia del vino
- Fermentación
- Abc de la cata
- Cata de vinos

Sesión 2

- Elaboración de vinos Blancos, Tintos y Rosados.
- Cata de Vino

Sesión 3

- Origen del vino
- Elaboración de vinos espumosos
- Cata de vino

Sesión 4

- Vinos del Viejo mundo
- Cata de vino



TEMARIO POR SESIÓN

Sesión 5

- Vinos del nuevo mundo
- Cata de vino

Sesión 6

- Vinos dulces y fortificados
- Perdiendo el miedo a ordenar vino
- Defectos del vino
- Cata de vino

Sesión 7

- Cata de quesos
- Maridaje final



INVERSIÓN DEL PROGRAMA

Precio por persona:

\$11,240.25 MXN

Diferido en:

1 Inscripción de:

\$3,806.25 MXN

2 mensualidades de:

\$3,717.00 MXN

Pregunta por nuestras promociones



**Escuela
Internacional
de Gastronomía**



**LE CORDON BLEU®
MEXICO**

Eric Jaimes

Coordinador de Cursos de Extensión LCB Anáhuac Cancún

eric.jaimesgo@anahuac.mx

+52 1 (998) 718 4370